

Q/JPLSF

广西柳州饭店金牌螺蛳粉食品科技有限公司企业标准

Q/JPLSF 0005S-2024

油葱（其他蔬菜制品）

2024-08-05 发布

2024-08-25 实施

广西柳州饭店金牌螺蛳粉食品科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西柳州饭店金牌螺蛳粉食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：广西柳州饭店金牌螺蛳粉食品科技有限公司。

本标准主要起草人：魏然。

油葱（其他蔬菜制品）

1 范围

本文件规定了油葱(其他蔬菜制品)的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于3.1定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

NY/T 1071 洋葱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 油葱（其他蔬菜制品）

本标准适用于以葱、食用植物油为主要原料，添加或不添加食用动物油脂、洋葱、辣椒粉、酱油、白砂糖、食用盐、香辛料中的一种或多种辅料，原料葱经处理、分切、油炸、调味（或不调味）、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的蔬菜制品。

4 产品分类

产品分为即食类油葱和非即食类油葱。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 葱

应质好、新鲜，无虫蛀、霉变，气味正常，并应符合GB2762、GB 2763的规定。

5.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.3 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.4 洋葱

应符合NY/T 1071的规定。

5.1.5 辣椒粉

应符合GB/T30382、GB2762、GB 2763的规定。

5.1.6 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.8 食用盐

应符合GB 2721的要求。

5.1.9 香辛料

应为GB/T12729.1中所列的物质（罂粟种子除外），或为符合国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单。应质好、清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

注：如桂皮、芝麻、八角、月桂叶(香叶)、甘草、花椒、山奈(沙姜)、草果、薄荷、砂仁、小茴香、丁香、胡椒粉、姜黄、香茅、百里香、生姜、蒜、芫荽(香菜)等。

5.1.10 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无哈喇、异嗅及其他异味
组织形态	具有该产品应有的形态
杂质	无杂质

5.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标
食盐(以氯化钠计)/(g/100g) ≤	10
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.24
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取50g样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味，品尝其滋味（非即食类需按食用方法煮熟后品尝其滋味）。

8.2 理化指标

8.2.1 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

8.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

8.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按 GB4789.1 执行。

8.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定，样品采样和处理按 GB4789.1 执行。

8.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按 GB4789.1 执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的另一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求，一份检测，一份备检。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量、食盐、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验在正常生产时每半年进行一次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行检验时；

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和6规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 即食类产品:微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本标准要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格。

9.5.3 非即食类产品:检验结果若有不符合本标准要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定，并应标示即食类或非即食类。

10.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装食品材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，无其他强烈刺激味；运输时，不得受潮。产品在运输中要保持干燥、清

洁，不得与有害、有腐蚀性、有毒物品混装、混运，避免日晒雨淋。运输时，应注意防止剧烈震动，轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，不得与有毒、腐蚀、有污染的物品混贮。

10.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品的保质期应以产品标签标示为准。
